

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

XIX. Ueber das Aufbewahren von Lebensmitteln

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

Veroneser und Mailänder Reis vor, der jedoch bedeutend theurer ist und nicht so schön aussieht.

Sago ist von bräunlicher Farbe und ungleicher Größe, wenn er echt ist. Er muß geruchlos und darf nicht weich sein. Kartoffel- oder Perlsgago ist weiß, doch giebt es auch davon künstlich gefärbten, der vom echten schwer zu unterscheiden ist.

Fettorten und Eier. Butter. Gute Butter erkennt man weniger an der Farbe, obwohl zu gelbe entweder alt oder mit Safran gefärbt ist, als an dem süßen, guten Geschmack. Schlecht gearbeitete Butter, aus der noch Buttermilch dringt, hält sich nicht gut. Gesalzene Butter ist ihrer Haltbarkeit wegen vortheilhaft, doch verliert man am Gewichte, da Salz schwer wiegt.

Eingemachte Butter (Dauerbutter) soll sehr schön dunkelgelb und von angenehmem Geruch sein.

Schweinefett muß weiß und zart sein. Wenn es fest ist, sich schwer rühren läßt, ohne daß Kälte diese Erscheinung erklärt, ist es verfälscht.

Speiseöle. Je feiner ein Del, um so heller, durchsichtiger, klarer und geruchloser ist es. Die feinsten Oele sind beinahe wasserhell und ohne jeden Geruch; natürlich ist der Preis ein entsprechender. Auch das beste gereinigte Küßöl sieht dunkel aus und ist nicht frei von Beigeschmack.

Eier müssen, wenn man sie gegen das Licht hält, hell und durchscheinend sein, dürfen auch beim Rütteln kein klapperndes Geräusch hören lassen. Das sicherste Prüfungsmittel bleibt ein Eierspiegel, der für wenig Geld in jedem Küchenwaarenmagazin erhältlich ist.

XIX. Ueber das Aufbewahren von Lebensmitteln.

Rindfleisch und Hammelfleisch läßt sich am längsten frisch erhalten. Derbe Stücke können bis zu 14 Tagen, im Winter noch länger aufbewahrt werden, wenn man sie von einem frischgeschlachteten Thier bekommt und für gute Reinlichkeit besorgt ist. Man schlage die Stücke im Sommer in ein öfter zu wechselndes, reines und trockenes Tuch ein, hänge sie dann so auf, daß sie nirgends einen andern Gegenstand berühren; im Winter ist das Einhüllen weniger öthig. — Ein Förderungsmittel der Haltbarkeit ist einerseits das Auslösen der Beine, andererseits das Tränken des Tuches in ozonisirtes Magnesiawasser, welches in keinem Hause fehlen sollte. Noch haltbarer wird das Fleisch, wenn man es $\frac{1}{4}$ Stunde in diesem Wasser liegen läßt und dann darin gut auswäscht. — In Essig hält es sich ebenfalls lange.

Kalb- und Schweinefleisch soll selbst in kalter Jahreszeit nicht über 8 Tage aufbewahrt werden. Im Sommer ist es gut, schon älteres, d. i. nicht ganz frischgeschlachtetes Kalbfleisch, welches man nicht gleich verwenden kann, in saure Milch zu legen, wodurch es auch sehr zart und

weiß wird. Doch sind alle oben angegebenen Aufbewahrungsarten auch hier zweckmäßig.

Pökels- und Rauchfleisch hängt man auf und schützt die An schnittstellen und klaffenden Theile vor Fliegen.

Schinken (auch gekochter) ebenso.

Leber, Nieren u. s. w. können nur im Winter 1—2 Tage aufbewahrt werden, am besten in Milch.

Wildpret kann im Winter vor dem Fenster hängend oft 14 Tage und noch länger gut bleiben; will man es sehr lange erhalten, so legt man es in Essigbeize.

Fasen hält man vor dem Fenster, am besten im Balge hängend bei strenger Kälte 14 Tage bis 3 Wochen. Auch Beize ist gut, wenn das Thier alt ist, andernfalls würde es zu weich werden.

Geflügel wird warm gerupft und am besten gleich ausgenommen, ausgewaschen, gut getrocknet und in die freie Luft gehängt. Gänse bleiben im Winter 14 Tage lang frisch; Enten und Hühner 8—10 Tage, Puter bis zu 3 Wochen. Natürlich ist die Haltbarkeit auch von der Witterung abhängig.

Wildgeflügel wird gleich ausgenommen, aber nur mit einem trockenen Tuche vom Blut und Unrat gereinigt. Will man es sehr lange bewahren, so fülle man das Innere mit einem reinen Tuche aus, in welches man zuvor durchschnittenen Zwiebeln und Wachholderbeeren, auch Thymian und Basilikum schlägt. Es wird in den Federn vor das Fenster gehängt. Fasanen, Wildgänse und Enten, Auerhähne halten sich bis zu 6 Wochen, anderes Geflügel, je nach seiner Größe und der Festigkeit des Fleisches 8—14 Tage, bei Frost entsprechend länger. — Will man es nur mürbe liegen lassen, so hängt man es im Keller auf.

Lebende Fische können einige Tage in einem sehr großen Gefäß mit Wasser brauchbar erhalten werden; doch muß letzteres mehrmals im Tage erneuert werden.

Todte Fische erhalten sich noch am besten auf Eis, doch auch da nicht lange.

Mustern auf Eis.

Hummer auf Eis.

Krebse, wenn sie noch leben und ganz munter sind, giebt man in einen tiefen, mit Brennesseln und Gras — beides frisch gepflückt — gefüllten Weidenkorb, deckt einen losen Deckel darüber und füttert sie mit in Milch geweichtem Semmelkrume. Gras und Brennesseln sind täglich zu erneuern.

Kartoffeln werden in einem ganz trockenen Keller aufgeschüttet, am besten auf einer dicken Sandunterlage, zu der aber nur ganz trockener Sand brauchbar ist. Gut ist es, wenn man sich von Zeit zu Zeit die Mühe nicht verdrießen läßt, die Kartoffeln umzuwenden, damit die unteren nach oben kommen, wodurch dem Dumpfigwerden vorgebeugt wird, wenn der Keller gut ist. Eine recht trockene Erdgrube, die mit Stroh ausgefüllt wird, eignet sich noch besser zur Aufbewahrung, doch ist sie den Städtlern unerschwinglich.

Kraut- und Kohlköpfe wie auch Wirsing bewahrt man im Keller auf Sand gesetzt, allenfalls auch auf Brettern. Zum Ueberwintern taugt nur der grüne Winterwirsing.

Blumenkohl kann man ebenso aufbewahren, doch ist es besser, ihn einzumachen.

Weißer Rüben, Bodenrüben, Gelb- oder Goldrüben, Möhren, Nothebeeten, Petersilie, Winterrettige, Meerrettig und Sellerie bewahrt man im Keller auf Sand gelegt; nur die Sellerieknohle wird in den Sand hineingegraben.

Spargel kann selbst wochenlang frisch erhalten werden, wenn man ihn in Sand gräbt; zur Dauerbewahrung bleibt jedoch nur das Einmachen.

Blatt- und Schotengemüse setzt man in Weidenkörbchen in den Keller, wo sie mehrere Tage, letztere selbst bis zu einer Woche, leidlich frisch bleiben. Letztere, wie grüne Bohnen jeder Art und enthülste Erbsen eignen sich jedoch vorzüglich zum Trocknen wie auch zum Einmachen.

Salate bewahrt man wie Blattgemüse. Sollten sie welken, so werden sie vor dem Abmachen eine Weile in frisches Wasser gelegt.

Sauerkohl. Man sehe die zum Einmachen desselben gegebene Anweisung nach.

Zwiebeln, an Stroh gebunden, hängt man an kühler, luftiger Stelle, am besten in einer Speisekammer, auf.

Hülsenfrüchte bewahrt man in den Schubfächern eines dazu eingerichteten Speisekastens oder in Holzlisten an einem trockenen Orte.

Getreideprodukte: Mehl, Gries, Graupen, Grütze, Hirse, Reis, Sago u. s. w. wie Hülsenfrüchte. Wer große Mehl- und Griesvorräthe hat, muß sie von Zeit zu Zeit durchsieben, bei kleineren Mengen wie bei den übrigen Produkten genügt öfteres, kräftiges Durchrühren und Aufrütteln. Der Aufbewahrungsort muß trocken und luftig sein.

Spezerei- und Kolonialwaaren bewahrt man ebenfalls an einem luftigen und trockenen Orte. Staub- und Puderzucker erfordert ähnliche Behandlung wie das Mehl. Gebrannten Kaffee und Thee in verschlossenen Blech- oder Glasdosen; letzterer ist auch vor dem Lichte zu schützen. Gewürze wie Thee.

Butter, die zum Frischessen bestimmt ist, gebe man auf einen Teller und halte sie, von einer Glasglocke bedeckt, im Kühlen. Besser noch in einer bedeckten Buttereschale, die man in kaltes Wasser setzt. Besonders gut hält sich Süßrahmbutter in Milch, von der sie bedeckt sein muß. — Im Winter kann man gesalzene Butter in Steintöpfe fest eindrücken, die man mit Papier verbindet und im Kühlen hält. Auch diese Butter kann zum Brote geessen werden, wenn man keine zu hohen Ansprüche macht.

Eingemachte Butter, Schweinefett, Oel u. s. w. hält man ebenfalls an kühler Stelle; die beiden ersteren kommen in Stein- oder Blechtöpfe, die mit Papier zugebunden werden.

Eier. Siehe die Vorbereitungen. Anstatt Salz kann man auch Buchenasche nehmen. Viele tauchen die Eier auch in flüssiges, lauwarmes

Wachs ordinärer Sorte oder bestreichen sie mit Glycerin. Zumeist kommt es darauf an, daß die Eier ganz frisch sind; ein faules stecht leicht die andern an; die besten sind die August- und September-Eier.

Eingemachtes Obst und eingemachte Gemüse. Man sehe die betreffenden Recepte nach.

Frisches Obst für den Winterbedarf, wie Äpfel und Birnen, legt man im Keller auf mit Stroh bedeckte Bretter so, daß sie einander nicht berühren. Nur ganz gesundes und hartes Winterobst läßt sich aufbewahren. Nüsse und Kastanien füllt man in Säcke und hält sie im Kühlen und Trocknen.

